室内・家庭用

IH 旨み炊飯鍋

H-DRC-18

取 扱 説 明 書

保　証　書　付（裏表紙）

「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

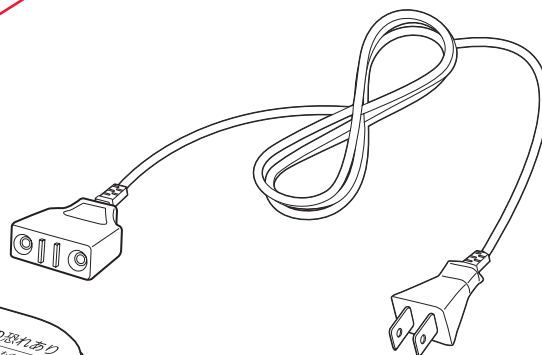
もくじ

ご使用の前に

取り扱いかた

こんなときには

この商品は海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- **ご使用の前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。**
- この取扱説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。

特長

コンパクトで使いやすいIH調理器

・コンパクトで1000Wの出力、5段階の火力で様々な調理に対応できます。（P18）
・12～20cmの鍋が使用可能です。（P17）

炊飯モード付き

・浸水→本炊き→蒸らしのこまやかな自動火力調節でおいしいごはんを炊き上げます。（P14）

セラミックコーティングの極厚鍋

・ガス火にも使用できます。(P13)
・蒸気切替レバーの切り替えで、蒸気を閉じ込め旨みをキープする無加水調理にも対応、極厚で煮込み調理にも最適です。(P13)

安全機能が充実

・切り忘れ防止機能や鍋検知機能など充実した安全機能をそなえています。(P9)

IH とは、電磁誘導加熱のことをいいます。
磁力線の働きが鍋自体をヒーターのように発熱させます。

●加熱のしくみ

加熱コイルに電流を流すと磁力線が発生します。
そこに鉄鍋などをのせると、鍋底にうず電流が生じ、このうず電流が鍋そのものを発熱させます。

このような加熱のしくみのため、使える鍋と使えない鍋があります。極厚鍋以外を使用するときは、P17を参照して使える鍋を選んでください。

安全上のご注意

ご使用になる前に、この**「安全上のご注意」**をよくお読みのうえ正しくお使いください。
ここに示した注意事項は、お使いになる方や他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、**「警告」「注意」**の２つに分けて説明しています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ 警告	⚠ 注意
誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示しています。	誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。

図記号の意味

注意を促す記号です。

してはいけない「禁止」内容です。

しなければならない「指示」内容です。

⚠ 警告

電源プラグ・電源コードは正しく使う

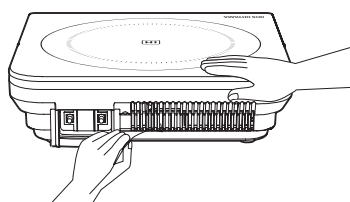
必ず実施

- **電源プラグのほこりは定期的にとる**
  ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良になり、火災・感電の原因になります。
- **電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む**
  ショートによる発火･感電の原因になります。
- **電源は交流 100V、定格 15A 以上のコンセントを単独で使う**
  発火・火災の原因になります。

プラグを抜く

- **お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く**
  感電やけがの原因になります。
- **使用後は電源プラグをコンセントから抜く**
  火災の原因になります。

禁止

- **電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない**
  ショートによる発火･感電の原因になります。
- **電源コードを傷つけない**
  傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものをのせる、挟み込むなどしないでください。
  電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
- **持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない**
  火災・感電の原因になります。

ぬれ手禁止

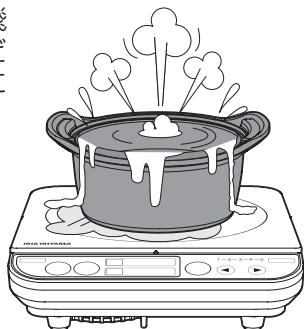
- **ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない**
  感電・やけど・けがの原因になります。

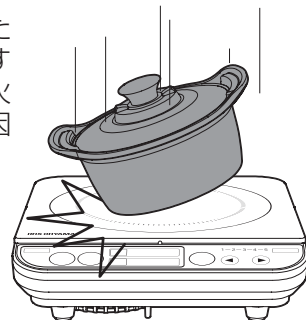
禁止

- **排気口やすき間に、ピンや針金などの異物を入れない**
- **排気口に指を入れない**
  火災・感電・けがの原因になります。

分解禁止

- **分解・修理・改造をしない**
  火災・感電・けがの原因になります。修理については、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

禁止

- **子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない**
  感電・けが・やけどの原因になります。

汁物・水・カレーなど液体を温めるときは

必ず実施

● 出力を弱めにして、時々かき混ぜる

突然沸騰して飛び散り、やけどやけがの原因になります。

禁止

● トッププレートに強い衝撃を与えない

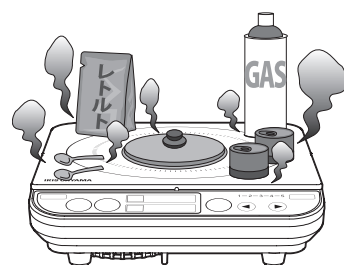
上に乗ったり、ものを落としたりしないでください。

ひびが入ったり、割れたりすると、感電・火災・けがの原因になります。

炊飯するときは

必ず実施

● 専用の鍋を使う

過熱してやけどや火事の原因になります。

禁止

● 電源コード・電源プラグに蒸気を当てない

発火・感電の原因になります。

炒め物・焼き物をするときは

必ず実施

● 調理中はそばを離れない

● 予熱の火力は弱めにし、加熱しすぎない

少量の油で調理するため、発火に注意してください。

水ぬれ禁止

● 本体に水をかけない

漏電やショートを起こし、火災・感電の原因になります。

禁止

● 揚げ物調理は禁止

油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。

禁止

● トッププレートに、鍋以外のものをのせない

- カセットコンロ、ボンベ、缶詰、湯たんぽ、電池など

誤って加熱すると、爆発するおそれがあります。

- レトルトパック、アルミ箔の鍋、内側にアルミ箔を貼った紙パック、アルミ箔など

破裂によるけが、過熱による発火・やけどの原因になります。

- 金属製スプーン、鍋のふたなど

過熱による発火・やけどの原因になります。

● トッププレートの上や近くに燃えやすいものを置かない

火災・やけどの原因になります。

必ず実施

● 異常の際は、直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く

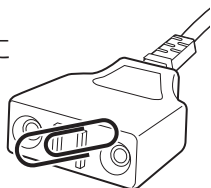
発煙・発火・感電のおそれがあります。

〔異常の例〕

- 異常な音やにおいがする
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 触れるとビリビリ電気を感じる

➡ 使用を中止し、お買い上げの販売店またはアイリスコールへお問い合わせください。

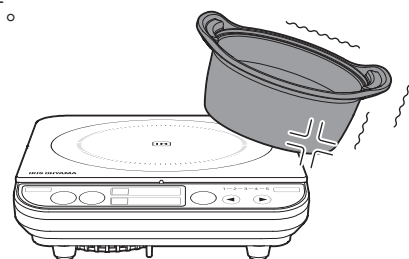
⚠ 注意

- **使用中、使用後しばらくはトッププレートに触れない**
  高温のためやけどします。

- **鍋の下に紙・布・汚れ防止カバーなどを敷かない**
  鍋の熱で焦げたりします。

- **マグネットプラグに金属がつかないように注意する**
  ショート・感電の原因になります。

- **付属の電源コード以外は使わない**
- **付属の電源コードを他の機器に使用しない**
  火災の原因になります。

- **空だきしたり加熱しすぎたりしない**
  鍋の温度が上がり、やけどや発火、鍋の破損の原因になります。

- **調理以外の用途に使用しない**
  異常発熱・異常動作による火災・やけどの原因になります。

- **排気口や吸気口をふさいだり、排気口付近に手・顔・鍋の取っ手を近づけない**
  本体内部が過熱してやけどや火災の原因になります。
  特に、底面の吸気口の下に、紙やテーブルクロスなど吸込まれやすいものを敷かないでください。

- **鍋を不安定なところにのせない**
  トッププレートのふちなどにのせると、落下などによりやけどやけがの原因になります。

- **鍋をのせたまま移動しない**
  鍋が落下し、やけどやけがの原因になります。

- **磁気に弱いものを近づけない**
  キャッシュカード、自動改札定期券、カセットテープなどは記録が消えることがあります。
  ラジオ、テレビ、補聴器などは雑音が入ったり音が小さくなることがあります。

- **医療用ペースメーカーを使用している方は、本製品の使用に当たって医師とよく相談する**
  磁力線がペースメーカーに影響を与える場合があります。

- **水のかかるところや、火気の近くで使用しない**
  ショート・感電の原因になります。

鍋についての注意

禁止

- **調理中および調理直後は鍋に直接さわらない**
  必ず付属のシリコン取っ手を使用してください。小さなお子様の手に触れることのないように注意してください。

- **ストーブの上・電子レンジでは使用しない**
- **業務用で使用しない**
- **ガス火でも揚げ物調理はしない**
  破損して、やけど・けが・周囲の物品の破損の原因になります。

- **シリコン取っ手をつけて調理しない**
  熱くなり、やけどのおそれがあります。

ガスコンロで使用するときは

必ず実施

- **鍋はコンロの中央に置く**
- **吹きこぼれに注意する**
  やけどや火災の原因になります。Siセンサー付きのコンロでは、温度センサーが確実に沈み込んだことを確認してください。

ふたについて

高温注意

- **ふたを開けるときは注意**
- **蒸気切替レバーに触れるときは注意**
  蒸気によるやけどのおそれがあります。また、蒸気切替レバーやふた本体は熱くなるので、ふたを開けるときはつまみを持ってください。

禁止

- **満水で使用しない**
  中身がこぼれて、やけど・けがの原因になります。

使用上のお願い

■IH調理器

●IH調理器同士を上下に重ねて使わないでください。
加熱回路の誤動作や故障の原因になります。

●鍋の外側についた水滴は拭き取ってから使用してください。
IH調理器の効率が悪くなり、過熱や故障の原因になります。

●ラジオやテレビ、リモコン、電話機、電池などを近づけないでください。
誤動作や故障の原因になります。

●トッププレートのふちやかどに、ものをぶつけないでください。
トッププレート破損の原因になります。

●鍋はトッププレートの円の中央に置いてください。
誤動作の原因になります。

●使い始めは、排気口などからにおいが出ることがあります。

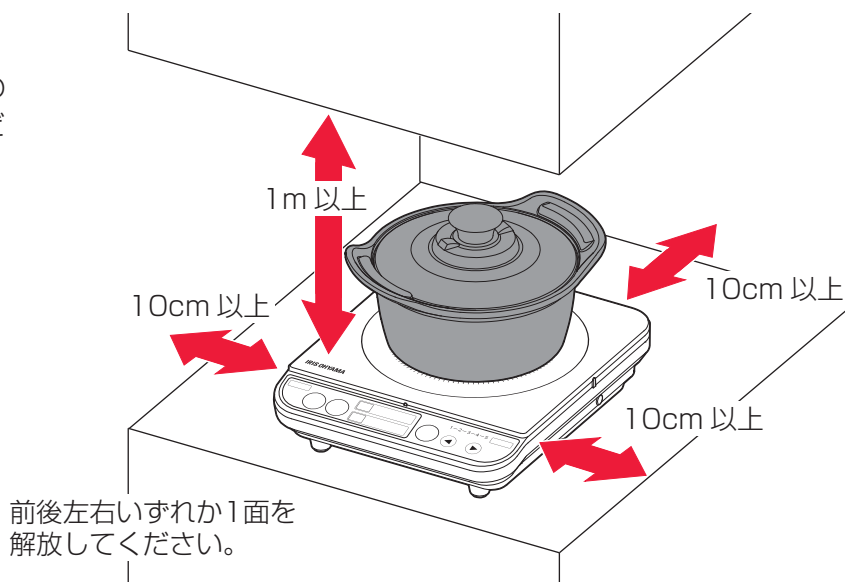
●背面の排気口から熱気が出て、設置場所が熱くなることがあります。

●加熱調理中に何も操作をしないと、2時間で加熱が終了し、電源が切れます。

●使用後もファンの音がしますが、異常ではありません。
使用中・使用後は本体内部の冷却のためにファンが回ります。

●ヒーターの火力

火力表示	1	2	3	4	5
火力の目安	80W相当	200W相当	500W	700W	1000W

■極厚鍋

長くお使いいただくために

●中火以下で使用してください。
IH調理器の「中火」は700～1,000Wです。メーカーや機種により火力は異なりますので、機器の取扱説明書をよくお読みください。
本製品は「火力4」が700W、「火力5」が1,000Wです。

●炒め調理をする場合は、必ず油をひいてください。

●使用のたびにお手入れしてください。

●鍋の中で材料を切り刻まないでください。

●金属製のフライ返しなどは、コーティング面に傷をつけないよう、角の丸いものを使用してください。

●調理後は鍋の腐食防止のため、料理を長時間（目安として一昼夜以上）入れたままにしないでください。

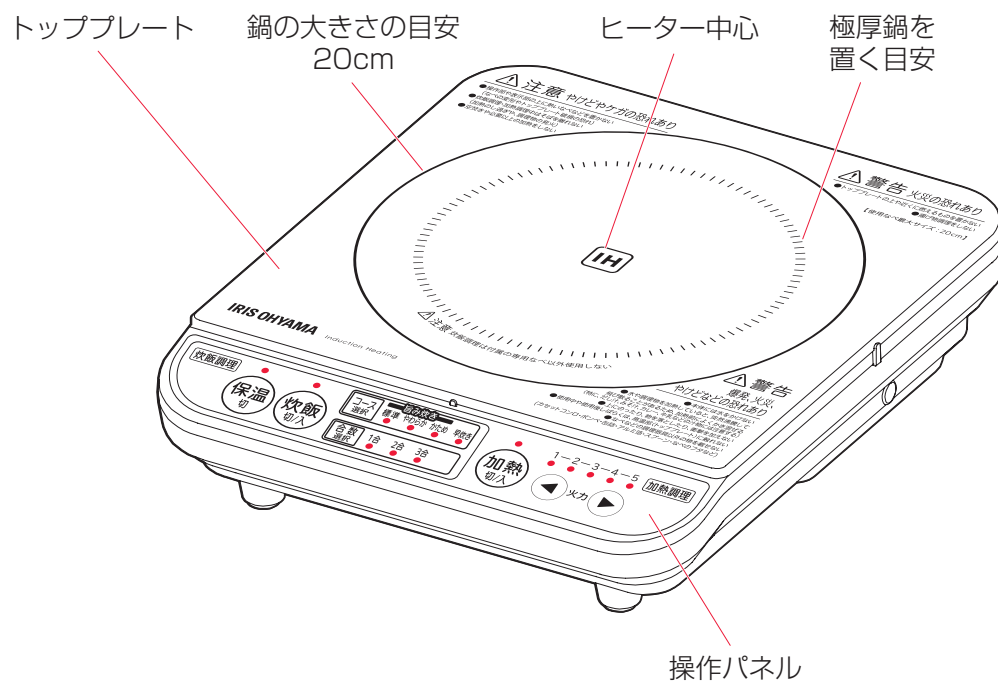
お使いになる前に

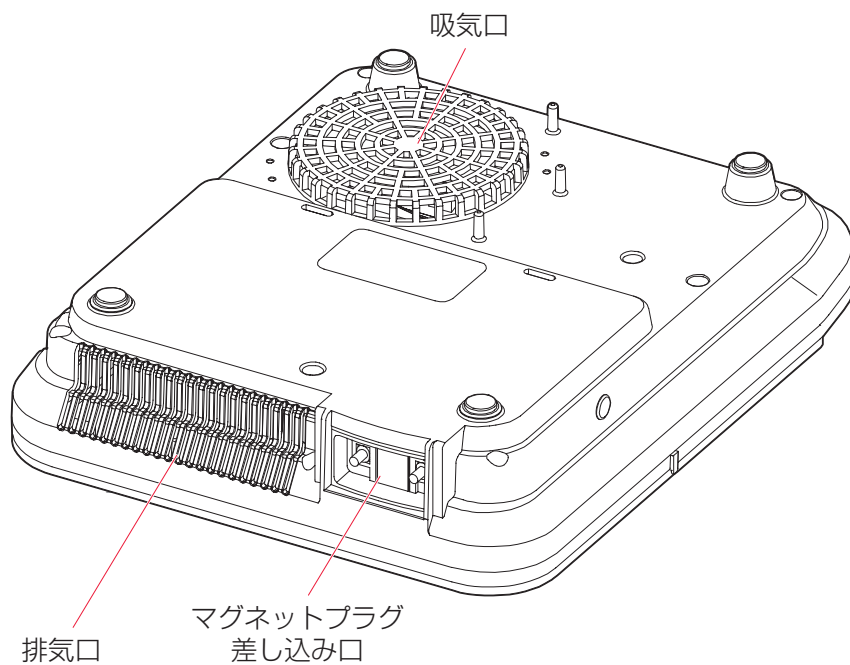
■使用場所について

● **壁・家具などから距離を離してください。**
せまい場所で使用すると、過熱・火災の原因になります。風通しが良く、水などのかからないところで使用してください。

● **背面の排気口の周囲は空けてください。**

● **以下のような環境では、炊飯や調理の温度が上がらず、うまく炊飯または調理ができないことがあります。**
・室温が低すぎる
・炊飯・調理する場所の標高が高い
・水温が低すぎる
推奨室温：15～30℃
推奨水温：10～30℃

■安全機能について

調理中異常があると火力表示ランプが以下のように点滅してお知らせします。

火力表示部	安全機能	対　応
1－2－3－4－5	鍋なし検知機能/小物検知機能	使えない鍋を置いて加熱をした場合、鍋をのせないで加熱をした場合、スプーンなど鍋以外の小物を置いて加熱をした場合、エラー表示して加熱を停止します。
1－2－3－4－5	内部回路過熱防止機能	内部の温度が上がるとエラー表示して加熱を停止します。本体が冷えるのを待ってから使用してください。
1－2－3－4－5	トッププレート過熱防止機能	トッププレートの温度が上がると、エラー表示して加熱を停止します。トッププレートが冷えるのを待ってから使用してください。
表示なし	切り忘れ防止機能	加熱調理中に2時間以上キー操作をしないと、「ピッ♪」の音の後加熱が終了し、電源が切れます。

●その他の表示が出た場合や、異常がなおらない場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールへご連絡ください。

各部の名称

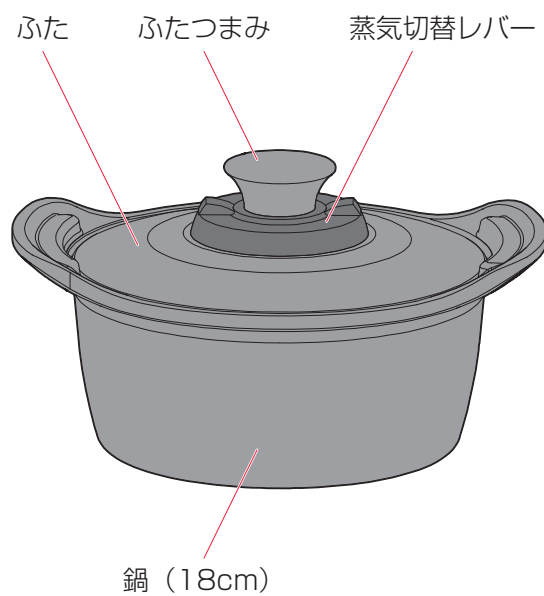
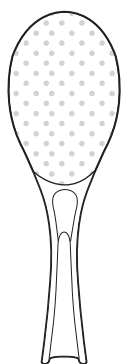
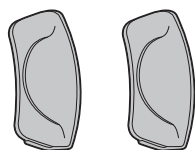
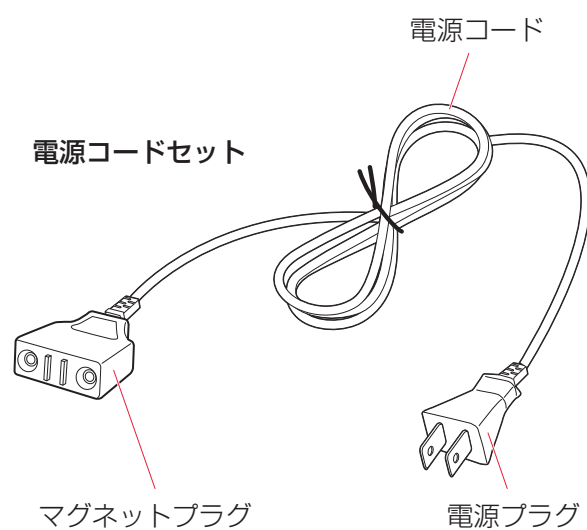
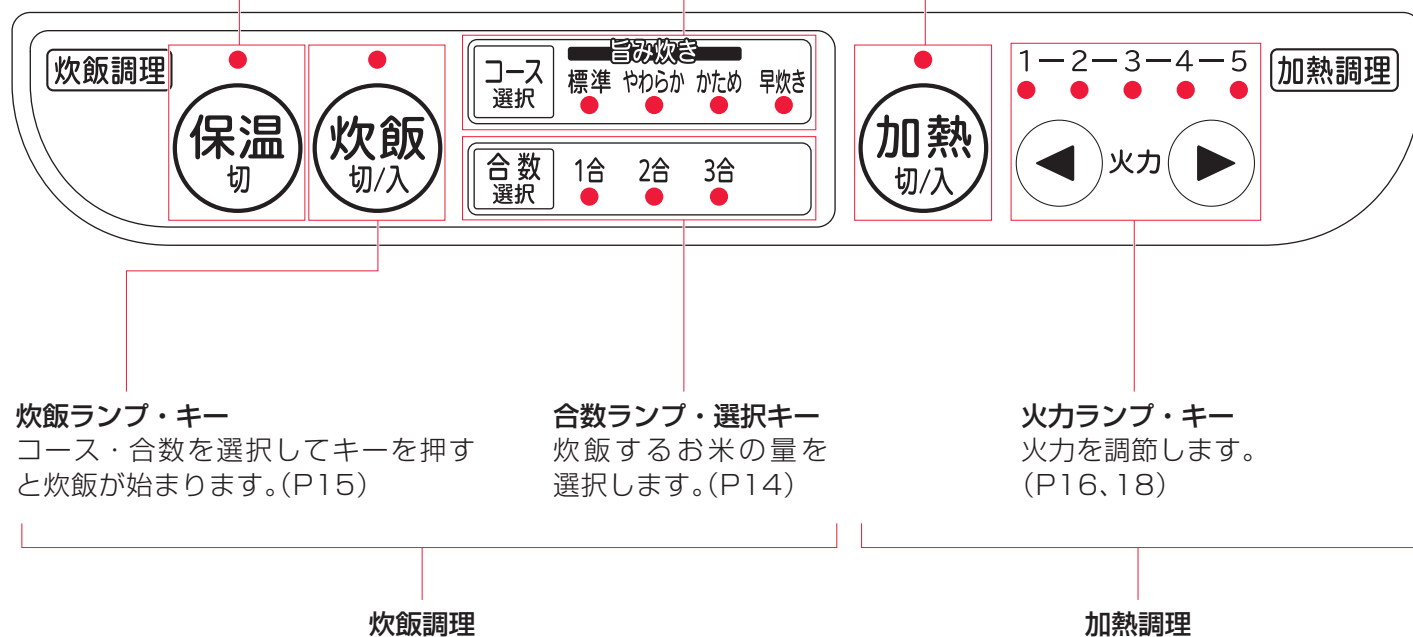
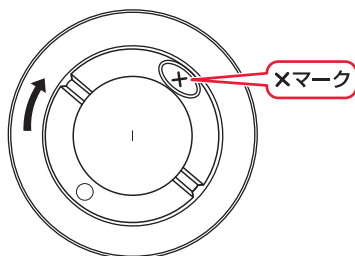
■IH調理器

■IH調理器（背面）

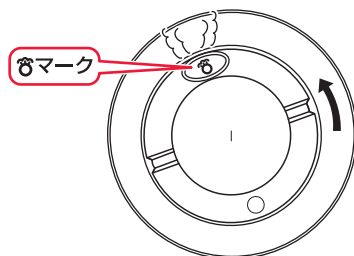
■極厚鍋

ふた
ふたつまみ
蒸気切替レバー
鍋（18cm）

■付属品

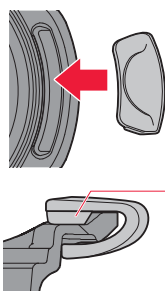
電源コード
電源コードセット
計量カップ
しゃもじ
シリコン取っ手× 2
マグネットプラグ
電源プラグ

■操作パネル

保温ランプ・キー
ごはんが炊き上がると保温ランプが点灯して保温になります。キーを押すと保温が終了し電源が切れます。(P15)
コースランプ・選択キー
炊き上がりのコースを選択します。(P14)
加熱ランプ・キー
火力を選択してキーを押すと加熱が始まります。(P16、18)
炊飯調理
保温
切
炊飯
切/入
コース
選択
旨み炊き
標準
やわらか
かため
早炊き
合数
選択
1合
2合
3合
加熱
切/入
1ー2ー3ー4ー5
火力
加熱調理
炊飯ランプ・キー
コース・合数を選択してキーを押すと炊飯が始まります。(P15)
合数ランプ・選択キー
炊飯するお米の量を選択します。(P14)
火力ランプ・キー
火力を調節します。(P16、18)
炊飯調理
加熱調理

極厚鍋の使いかた

●使用前に、ふたの裏側の蒸気穴に貼ってあるフィルムをはがしてください。

■蒸気切替レバーの使いかた

無加水調理の場合（炊飯の場合）

時計回りに回して「✕」マークに合わせる

蒸気を逃がす場合

反時計回りに回して「」マークに合わせる

やけどに注意

●調理中は蒸気切替レバーが熱くなることがあります。
●調理中に蒸気切替レバーを開けると、蒸気が勢いよく吹き出すことがあります。

■シリコン取っ手の使いかた

調理後は鍋が熱くなるので、持ち運びなどはシリコン取っ手を使用してください。
・取っ手はしっかり奥まではめ込んでください。

この部分がきちんと引っかかっていることを確認

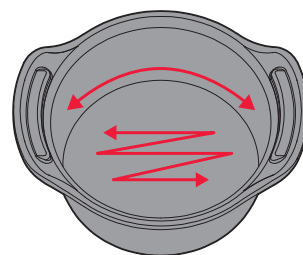
注意

●シリコン取っ手をつけたまま調理しないでください。
熱くなり、やけどの原因になります。

■使用のポイント

ガス火で使用する場合

中火以下で使用する
※熱まわりがよいので、中火以下で十分調理ができます。
※中火より大きな火力で調理すると、コーティングのはがれや料理の焦げつきの原因になります。

IH調理器で使用する場合

中火（700 ～ 1,000W）以下で使用する
※本製品は「火力4」が700W､「火力5」が1,000Wです。
※他のIH調理器で使用する場合は、調理器の取扱説明書を確認してください。

食材を炒める場合は、必ず油をひく

・調理面全面に油をひいてください。
・初めて使用するときは、特に多めに油をひいてなじませてください。

※油をひかないと焦げつきの原因になります。
（蒸し料理や煮物は除く）

無加水調理について

※全く水を使わずに調理できるわけではありません。
料理の種類・調理のしかたに合わせて水加減してください。

使いかた　炊飯

1 付属の計量カップでお米をはかる

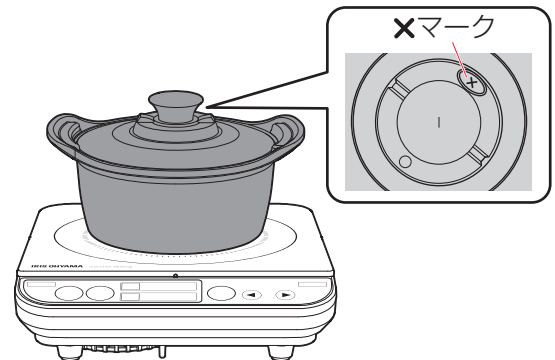
※水平にして、「お米1合」の目盛に合わせて計ってください。

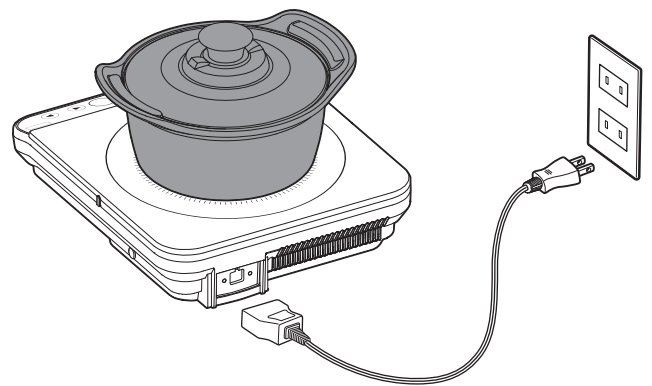
2 鍋でお米を洗う

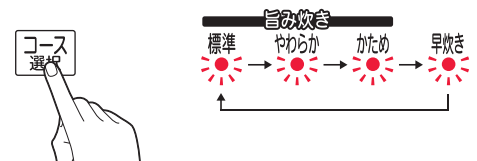
1. 最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐ捨てる
2. 指をたてて、軽くかき混ぜるように洗う（2～4回くり返す）
3. 最後にたっぷりの水で2～3回手早くすすぐ

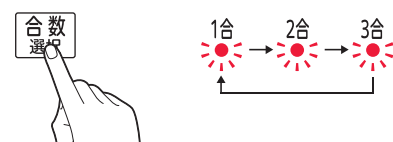
※無洗米は、白く濁る場合は軽くすすいだほうがうまく炊けます。

※お米を洗うのに時間をかけすぎないでください。
※力を入れて洗うと、お米が割れてうまく炊けない原因になります。
※お米を洗った後、ざるなどに入れて放置しないでください。お米が割れたりしてうまく炊けない原因になります。

3 水加減する

炊くお米の合数に合った目盛を目安にして水を入れてください。

※お米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差が出ます。季節やお好みで水加減してください。
※水加減する場合は、目盛から1～3mmの範囲で水位を調整してください。（新米は少なめに、古いお米は多めに）
※無洗米は水の量を1合あたり大さじ1杯（15mL）程度多めにしてください。
※アルカリイオン水などは使用しないでください。

4 鍋をセットする

ふたをし、蒸気切替レバーを「✕」マークの位置にして、トッププレートの円の中央に置いてください。

5 電源コードを接続する

・マグネットプラグを本体後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込んでください。

6 コースと合数を選ぶ

コース選択キーを押すたびに炊飯のコースが変わります。

※「旨み炊き」コースを選ぶときは、お米の浸水は不要です。自動的に吸水させて炊き上げます。
※「早炊き」は浸水時間をなくしています。普通に炊くとかためにできあがります。

合数選択キーを押すたびに炊飯の合数が変わります。

7 炊飯キーを押して、炊飯を開始する

・炊飯ランプが点灯、コースランプ・合数ランプも点灯に変わり、炊飯が始まります。

※炊飯キーを押さないままで1分たつと、炊飯はキャンセルされて電源が切れます。
※炊飯キーを押す前に「加熱」キー・「火力」キーを押すと、炊飯モードはキャンセルされ、加熱モードになります。
※炊飯の途中で鍋を動かすと炊き上がりがうまくいきません。
※3合のお米を炊飯するときは、吹きこぼれることがあります。吹きこぼれた場合はふきんなどで拭き取ってください。

8 炊き上がったらすぐにほぐす

・炊き上がると「ピー、ピー、・・・♪」と5回鳴り、自動的に保温になります。
・保温ランプが点灯し、他のランプが消えます。

※炊き上がったときは蒸らしまで終わっています。すぐにほぐすことで余分な水分を逃がし、仕上がりをよくします。
※極厚鍋が動かないように、シリコン取っ手をつけて押さえながらほぐしてください。

最大 12 時間保温します

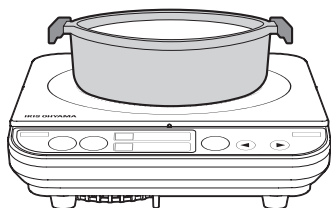
※少量だけ残ったごはんを長時間保温すると固くなることがあります。少量のごはんの場合は、冷蔵庫で保存して、電子レンジなどで温めてお召し上がりください。

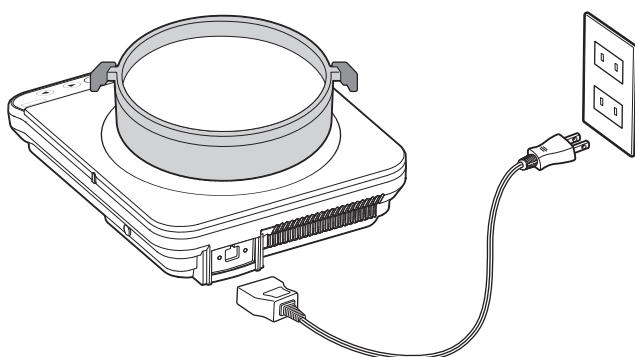
保温を停止するには

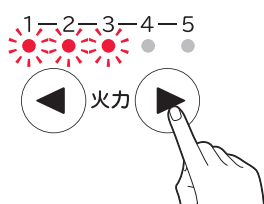
・保温（切）キーを押してください。保温ランプが消灯して、電源が切れます。
※保温を一度停止すると、もう一度「保温」にすることはできません。

●炊飯・保温が終了しても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。
●使用後、ファンが止まるのを待ってから電源コードを抜いてください。

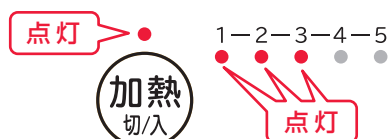
●トッププレートが熱くなっていることがありますので注意してください。
●極厚鍋が熱くなっていることがあります。鍋を持つときは、必ずシリコン取っ手をつけてください。

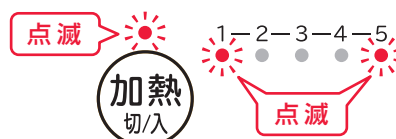
■炊き上がり時間の目安

コース		炊飯時間の目安
旨み炊き	標準	約55分～約1時間
	やわらか	約1時間10分～約1時間15分
	かため	約50分～約55分
早炊き		約30分～約35分

極厚鍋以外を使うとき

■使える鍋の見分けかた

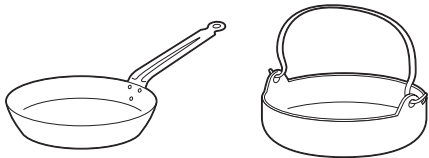
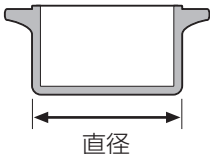
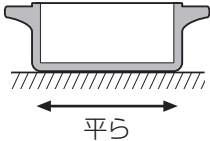
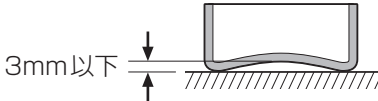
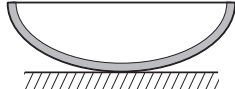
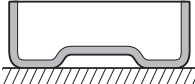
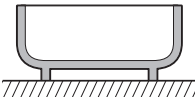
1 鍋に水を入れ、ヒーターの中央にのせる

トップレートが熱いときは見分けられないことがあります。トッププレートが冷めているときに確認してください。

2 電源コードを接続する

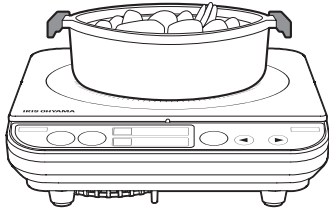
3 火力キーを押す

※火力ランプが点滅します。

4 加熱キーを押す

・ 加熱が開始されます。

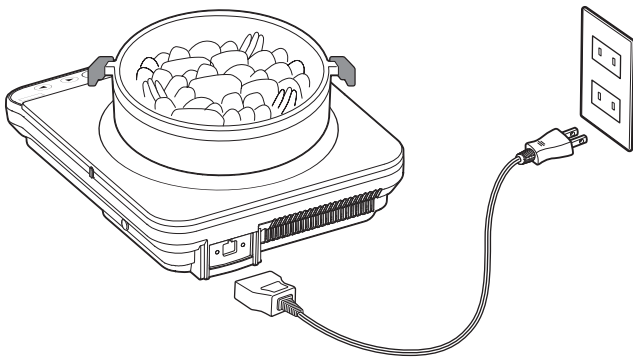
確認したら、すぐに加熱キーを押して加熱を停止してください。

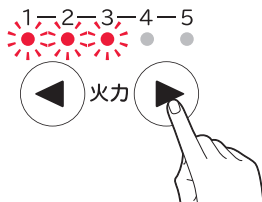
※ そのまま加熱を続けると鍋が熱くなります。

・ 鍋は加熱されません。1分後に電源が切れます。

■使える鍋・使えない鍋

IH調理器では、材質や大きさ、形状により使える鍋と使えない鍋があります。

	○ 使える鍋	× 使えない鍋
材質	●鉄・鉄鋳物 ●耐熱ホーロー ホーロー鍋は空だきしたりこげつかせないようにする 底面のホーローが溶けて焼きつき、トッププレートを損傷することがあります。 ●ステンレス 18-0（SUS430等） 18-8（SUS304等） 18-10（SUS316等） ※種類によっては火力が弱くなったり、使えない鍋もあります。 ●多層鋼鍋 ※ 種類によっては使えないことがあります。	●耐熱ガラス ●陶磁器・土鍋 市販の土鍋は「IH用」と表示されていても使わないでください。 鍋を認識できなかったり、うまく加熱できない場合があります。 ●アルミ・銅 アルミ箔鍋（鍋焼きうどんなど）は、「IH用」と表示されていても使わないでください。 鍋を認識できなかったり、うまく加熱できない場合があります。
大きさ	●直径12～20cmのもの 直径	●直径12cm未満のもの ●トッププレートからはみ出すサイズのもの
形状	●底の平らなもの 平ら ●反りが3mm以下のもの 3mm以下	●中華鍋など底が丸いもの ●底に段がありトッププレートに密着しないもの ●脚があるもの

●使える鍋でも、材質や形状により火力が弱くなることがあります。
●底の薄い鍋を使うと、調理中に底が変形することがあります。変形した場合はすぐに使用を中止してください。

使いかた　加熱調理（ゆでる、煮る、焼く、炒める）

1 鍋に材料を入れ、トッププレートの円の中央にのせる

※適正サイズの鍋を使ってください。（P17参照）

2 電源コードを接続する

- マグネットプラグを本体後ろの差し込み口に接続し、電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。

3 火力キーを押して火力を調節する

- 調理開始後でも火力は調節できます。

4 加熱キーを押して、加熱を開始する

- 加熱ランプ・火力表示ランプが点灯に変わり、加熱が始まります。

※加熱キーを押さないままで1分たつと、加熱はキャンセルされて電源が切れます。

※加熱キーを押す前に「炊飯」キー・「コース選択」キー・「合数選択」キーを押すと、加熱モードはキャンセルされ、炊飯モードになります。

※加熱調理中に2時間何も操作しないと加熱が終了して電源が切れます。（切り忘れ防止機能）

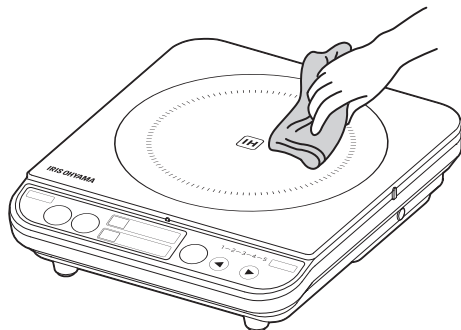
5 調理が終わったら加熱キーを押す

- 加熱が終了して電源が切れます。

●加熱が終了しても内部の温度が高いときは冷却ファンが回ります。

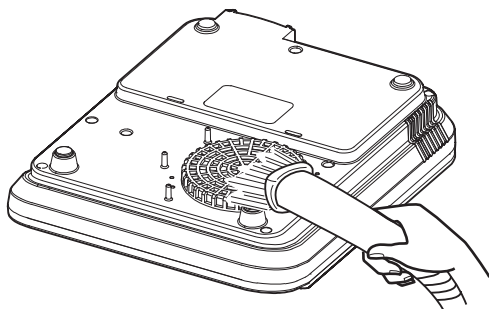
●使用後、ファンが止まるのを待ってから電源コードを抜いてください。

お手入れ

■IH調理器

●お手入れは、必ず電源を切って電源コードを抜き、本体が冷えてから行ってください。
●水洗いはしないでください。

本体・トッププレート

よく絞ったふきんでふく

汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いたあと、固くしぼった布などで洗剤分を拭き取ってください。
トッププレートの取りにくい汚れは、液体タイプのみがき粉を少量つけてこすり取ってください。

吸気口・排気口

掃除機でほこりを吸い取る

ほこりがついたままで使用すると故障・過熱の原因になります。

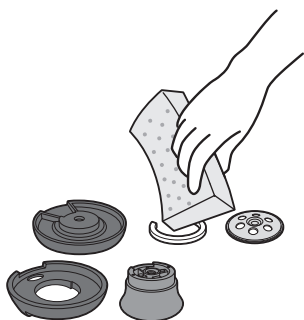
●シンナー、ベンジン、酸性・アルカリ性の強い洗剤、漂白剤、住宅用合成洗剤などは使用しないでください。
●トッププレート以外に、みがき粉やたわしを使用しないでください。
●ご使用のたびにお手入れしてください。汚れたまま使用すると、変形やこびり付きの原因になります。

■極厚鍋

●酸性・アルカリ性の強い洗剤・薬品、漂白剤、研磨剤の入ったスポンジ、金属たわしなどは使用しないでください。
●汚れがこびりついた場合、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。焦げつきなどを落とす際にナイフなどを使用しないでください。
●お手入れは、必ず鍋が冷えてから行ってください。

台所用洗剤で洗う

※洗った後は水気を十分に拭き取ってから収納してください。
※湿気の多いところで保管したり、汚れが残ったまま放置しておくと、腐食の原因になります。

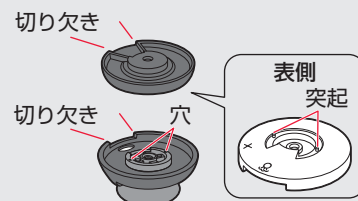
■極厚鍋ふたつまみ

ふたのつまみは分解して洗うことが可能です。長くお使いいただくために、定期的にお手入れしてください。

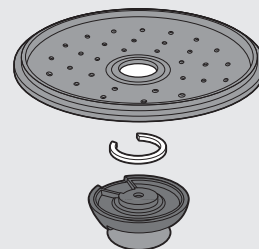
1 ふた裏側のねじを外し、部品を分解する

2 台所用洗剤で洗う

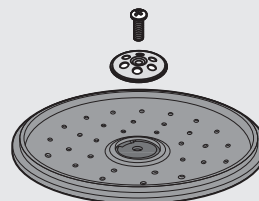
・スポンジに洗剤をつけ各部品の汚れを落としてください。洗った後は水気をよく拭き取ってください。

3 もとどおり組み立てる

1. 部品がすべてそろっていることを確認する

2. さかさにして、つまみに部品Aを重ねる

・切り欠きの向きを合わせてください。

3. 部品Aに部品Bを重ねる

・切り欠きの向きを合わせてください。

・部品Bの突起がつまみの穴にはまるように挿入してください。

※ 組み立て後、さかさにして部品Bがつまみから落ちないことを確認してください。

4. 部品Bに部品Cを、さらにふたを重ねる

5. 固定パーツを取り付け、ねじでしめる

※ 固定パーツの向きに注意してください。

故障かな？と思ったら

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点を確認してください。

状　態	考えられる理由	処　置
キーを押しても動作しない	●電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれていない	●電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	●マグネットプラグが外れている	●本体背面の差し込み口にマグネットプラグを接続してください。
使用中に電源が切れた	●ランプが点滅のままで1分たつと、電源が切れる	●再度「火力」キー、または「コース選択」キー･「合数選択」キーを押してやり直してください。
調理中に加熱が止まった	●加熱調理中に約2時間キー操作をしないと自動的に電源を切る	●調理中に再度操作をするか、切れてからもう一度操作をやり直してください。
調理中に「ブーン」または「ジー」という音がする	●「ブーン」は冷却ファンの音です	●異常ではありません。そのままご使用ください。
	●「ジー」は鍋の種類によって出る共振音です	●異常ではありません。鍋の位置をずらしたり、のせ直すと音が止まることがあります。
加熱ができない エラー表示 1−2−3−4−5	●鍋をのせていない ●使えない鍋、小物などをのせている ●鍋の位置がトッププレートの円の中央からずれている	●使える鍋をトッププレートの円の中央にのせて、もう一度操作し直してください。 （P9、17）
加熱が止まる エラー表示 1−2−3−4−5	●内部回路過熱防止装置が働いている	●電源コードを抜き、本体が冷えるのを待ってから使用してください。（P9）
加熱が止まる エラー表示 1−2−3−4−5 1−2−3−4−5	●電圧の異常を検知している	●一旦電源コードを抜き、コンセントを単独で使用してください。
加熱が止まる エラー表示 1−2−3−4−5	●トッププレート過熱防止装置が働いている	●トッププレートが冷えるのを待ってから使用してください。（P9）
調理が終了してもファンの音がする	●本体内部の温度が高い	●本体内部の温度が高い間は、冷却のためにファンが回ります。温度が下がると自動的に止まります。

故障かな？と思ったら　つづき

症状	原因	処置
電源が切れても本体が温かい	●電源コードを接続していると、本体内部でわずかな電力が消費される	●使用しないときは、電源コードを抜いてください。
火力が上がらない	●鍋底の温度が上がっている	●予熱時間が長すぎたりして、鍋底の温度が上がりすぎると自動的に火力を調整します。（火力表示は変わりません。）温度が下がると自動的に火力は元に戻ります。
ごはんがかたい、やわらかい	●お米と水の量が正しくない	●計量カップや鍋をななめにしてはかると正しくはかれません。お米と水の量は水平な場所で正しくはかってください。
	●室温が低すぎる ●炊飯する場所の標高が高い ●水温が低すぎる	●室温が低い、水温が低い、標高が高いなどの原因があると炊飯の温度が上がらず、うまく炊き上がらないことがあります。 （推奨室温：15～30℃、推奨水温：10～30℃）
ごはんが焦げる	●水が少ない	●水の量を正しくはかってください。（P14）
	●洗米が不十分でぬかが残っている	●ぬかが残らないよう正しく洗米してください。（P14）
炊飯中に吹きこぼれる	●水が多すぎる	●水の量を正しくはかってください。（P14）
	●洗米が不十分でぬかが残っている	●ぬかが残らないよう正しく洗米してください。（P14）
	●3合炊きの場合、条件によっては吹きこぼれることがある	●吹きこぼれた場合ふきんなどで拭き取るか、気になる場合は蒸気切替レバーを「♉」マークに合わせて炊飯してください。
ごはんにむらがある 仕上がりが悪い	●ごはんのほぐしが不十分	●炊き上がったらすぐにごはんをほぐしてください。（P15）
ごはんがこびりつく	●少ない量で長時間保温している	●少ない量で長時間保温はしないでください。
	●ごはんがやわらかい	●やわらかいごはんはこびりつきやすくなります。長時間保温せず、鍋は早めに洗ってください。

それでも解決できないときは

お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

警告 ご自分での分解・修理・改造はしないでください。

仕様

■IH 調理器

電源		AC 100V（50/60Hz共用）
定格消費電力		1,000W
製品寸法		幅240×奥行285×高さ65mm
質量		1.8kg
電源コード長さ		1.5m
使用可能鍋径		直径12 ～ 20cm
火力調節	加熱調理	5段階　80W相当～ 1,000W
	炊飯	自動調節
	保温	50W相当

■極厚鍋（品質表示）

鍋本体

表面加工	内側	セラミック塗装加工
	外側	セラミック塗装加工
材料の種類	本体	アルミニウム合金
	底部	鉄溶射加工
寸法		18cm
満水容量		1.8L

ふた

表面加工	内側	セラミック塗装加工
	外側	セラミック塗装加工
材料の種類	本体	アルミニウム合金
	つまみ	フェノール樹脂、ナイロン

■付属品（品質表示）

シリコン取っ手

原料樹脂	シリコン
耐熱温度	220℃

しゃもじ

材質	ポリプロピレン
耐熱温度	120℃

計量カップ

材質	ポリプロピレン
耐熱温度	120℃
容量	230mL

※ 商品の仕様は予告なく変更することがあります。

保証とアフターサービス

必ずお読みください。

■保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。保証書がありませんと、無料修理保証期間中でも代金を請求される場合がありますので、大切に保管してください。

■保証期間

保証期間は、お買い上げ日より1年間です。
保証期間内に故障した場合は、保証規定にしたがって修理させていただきます。

■保証期間経過後の修理

お買い上げの販売店またはアイリスコールにご相談ください。修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

■補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品を製造打ち切り後、6年間保有しています。
性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■アフターサービスについて

ご不明な点はお買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください。

IH旨み炊飯鍋　H-DRC-18　保証書

本書は、お買い上げ日から下記期間中に故障が発生した場合に、下記の保証規定により無料修理を行うことをお約束するものです。

お買い上げ日 ※ 年　月　日	保証期間 お買い上げ日より：1年間

お　客　様	ご芳名
	ご住所　〒 電話（　　）　-
※ 販　売　店	住所・店名 電話（　　）　-

販売店様へ：　※印欄は必ず記入してお渡しください。

保証規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、弊社が無料にて修理または交換いたします。
2. 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、お買い上げの販売店にて、保証書をご提示のうえ、修理をご依頼ください。
3. 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内におきましても、その他の保証はいたしかねます。
4. ご転居やご贈答品などで本保証書に記入してある販売店に修理をご依頼になれない場合には、アイリスコールにお問い合わせください。
5. 保証期間内におきましても次の場合には有料修理になります。
   ①使用上の誤り、不当な修理、改造などによる故障及び損傷
   ②お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
   ③火災、地震、その他の天災地変による故障及び損傷
   ④一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷
   ⑤お買い上げ後の移動、輸送または什器備品などとの接触による故障及び損傷
   ⑥本書の提示がない場合
   ⑦本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※ この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはアイリスコールにお問い合わせください

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

アイリスオーヤマ株式会社
〒980-8510 仙台市青葉区五橋２丁目１２番１号
ホームページ http://www.irisohyama.co.jp/

お問い合わせはお気軽にアイリスコールに
アイリスコール　受付時間 9:00～17:00
0120-311-564

010514_KTK_KTK_01
P050514_KTK_MEN_01